



MENU



CASA MAYA
TAQUERIA



Wszystkie nasze dania przygotowywane są na miejscu, ze świeżych składników. Nie mrozimy nic na zapas, nie używamy też kuchenki mikrofalowej, dlatego prosimy Państwa o cierpliwość.

Każdą potrawę serwowaną w naszej restauracji możecie Państwo zamówić na domowe przyjęcie lub inną okazję – prosimy tylko o wcześniejszą rezerwację terminu.

Na Państwa życzenie możemy też opracować indywidualne menu.

All our dishes are prepared on the spot, with fresh ingredients. We do not freeze anything in advance and we do not use a microwave oven, that's why we ask you for patience.

Any dish served in our restaurant can be ordered for a home party or other occasion - all you need to do is make an appointment with our restaurant.

At your request, we can also provide an individual menu.

PICO DE GALLO

rodzaj warzywnej salsy przygotowanej z posiekanych pomidorów, cebuli z dodatkiem kolendry i soku z limonki

PICO DE GALLO
is a type of salsa made from chopped
tomato, onion with lime juice, and cilantro

SOS ADOBO

marynata do mięsa, mieszanka cebuli, czosnku, achiote, ananasa, cynamonu, goździków, kuminu, oregano, tymianku

ADOBO SAUCE
meat marinade, a mixture of onion, garlic,
achiote, pineapple, cinnamon, cloves, cumin,
oregano, thyme

ACHIOTE

**terpalkalny krzew o owocach w kształcie
serca. Owoce są pełne nasion, które
wykorzystuje się jako przyprawę
oraz naturalny barwnik w kuchni
meksykańskiej**

ACHIOTE
a tropical shrub with heart-shaped fruit.
The fruit is full of seeds, which are used as
a spice and natural dye in Mexican cuisine



Map of Mexico



ENTRADAS | PRZEKĄSKI

SNACKS

CHICHARRÓN

Chipsy ze skórek wieprzowych o smaku paprykowym lub zielona cebulka
Crispy pork skin chips with paprika or green onion flavor

30g / **15,00**

FRIJOLES REFritos CON CHORIZO

Smażona fasola, chorizo, cebula, ser mozzarella, śmietana, chili chipotle
Fried beans, chorizo, onions, mozzarella cheese, cream, chili chipotle

200g / **29,00**

GUACAMOLE

Pasta z awokado, pomidor, sok z limonki, czerwona cebula, kolendra
Avocado paste, tomatoes, lime juice, red onion, coriander

200g / **30,00**

+ CHICHARRÓN (chrupiący boczek)
Chicharrón (crispy pork belly)

100g / **16,00**

+ DODATKOWA PORCJA TOTOPOS
Additional portion of totopos.

100g / **12,00**

Każda z pozycji podawana jest z porcją totopos (smażone chipsy kukurydziane).

Each dish is served with a portion of totopos (fried corn tortilla chips).

guacamole



frijoles



TACOS DORADOS

Cztery mini chrupiące rurki z tortilli kukurydzianej wypełnione farszem:

Four crispy mini pan-fried golden tacos filled with:



• ZIEMNIAK I SER
Potato and cheese

4 szt. / **26,00**

• KURCZAK I SER
Chicken and cheese

4 szt. / **28,00**

+ PORCJA GUACAMOLE
Portion of guacamole

50g / **12,00**

Podawane z sałatą, cebulą, kolendrą, pomidorem, śmietaną i serem.

Served with lettuce, onion, coriander, tomato, cream and cheese.



TOSTADA DE TINGA

Chrupiąca tortilla z kurczakiem w sosie chipotle z pomidorami i cebulą, podawana z fasolą, śmietaną i serem

Crispy tortilla with chicken in chipotle sauce with tomatoes and onion, served with beans, cream and cheese

2 szt. / **29,00**

TACO DE CAMARÓN

Tortilla pszenna, krewetki, ser mozzarella, coleslaw, mayo chipotle, sos adobo

Wheat flour tortilla, shrimps, mozzarella cheese, coleslaw, mayo chipotle, adobo sauce

2 szt. / **35,00**

• OPCJA W TORTILLI KUKURYDZIANEJ
Corn tortilla

+ 4,00

ENTRADAS | PRZEKĄSKI

SNACKS



quesabirria

QUESABIRRIA

Tortilla pszenna, duszone mięso wołowe, ser mozzarella, kolendra, cebula
Wheat flour tortilla, stewed beef, mozzarella cheese, coriander, onion

2 szt. / **30,00**

- **OPCJA W TORTILLI KUKURYDZIANEJ**
Corn tortilla

+ 4,00

QUESADILLA DE POLLO

Tortilla pszenna, kurczak, ser mozzarella, sałata, pico de gallo, śmietana
Wheat flour tortilla, chicken, mozzarella cheese, lettuce, pico de gallo, cream

2 szt. / **27,00**

- **OPCJA W TORTILLI KUKURYDZIANEJ**
Corn tortilla

+ 4,00

GRINGA

Tortilla pszenna, wieprzowina marynowana w sosie adobo, ser mozzarella, kolendra, cebula
Wheat flour tortilla, pork marinated in adobo sauce, mozzarella cheese, coriander, onion

2 szt. / **27,00**

quesadillas fritas



QUESADILLAS FRITAS

Smażone, meksykańskie "pierogi" z masy kukurydzianej z farszem do wyboru:
Fried Mexican "dumplings" made of corn mass with stuffing to choose from:

- **ZIEMNIAK I CHORIZO, CEBULA, POMIDOR, CHILI, CZOSNEK, SER**

Potato and homemade chorizo, onion, tomato, chili, garlic, cheese

2 szt. / **26,00**



- **ZIEMNIAK, CEBULA, POMIDOR, CHILI, CZOSNEK, SER (VEGE)**

Potato, onion, tomato, chili, garlic, cheese (vege)

2 szt. / **27,00**

- **KREWETKA, SER**
Shrimps, cheese

2 szt. / **33,00**

Podawane ze śmietaną, parmezanem i sałatką.
Served with cream, parmesan and lettuce.

EMPANADAS FRITAS

Smażone, meksykańskie "pierogi" z masy pszennej z farszem do wyboru:
Fried Mexican "dumplings" made of wheat mass with stuffing to choose from:

- **MIEŚO MIELONE WOŁOWE, SER MOZZARELLA, ŚMIETANA, SALSA**

Minced beef, mozzarella cheese, cream, cumin, pepper, onion, salsa

2 szt. / **29,00**



- **SER MOZZARELLA, MARCHEW, CUKINIA, BAKŁAŻAN, KAPUSTA, ŚMIETANA, SALSA (VEGE)**

Mozzarella cheese, carrot, zucchini, eggplant, cabbage, cream, salsa (vege)

2 szt. / **27,00**

Podawane ze śmietaną i sałatką.
Served with cream and lettuce.

SOPAS | ZUPY

SOUPS



CREMA DE ELOTE

Krem z kukurydzy podawany ze śmietaną i paskami tortilli kukurydzianej

Corn cream served with sour cream and corn strips

300ml / **22,00**



SOPA DE TORTILLA

Bulion z kurczaka na bazie z pomidorów, wędzonej papryczki chipotle, podawany ze śmietaną, serem i grillowanym kurczakiem, kolendrą, awokado i płatkami chili

Chicken broth based on tomatoes, smoked chipotle peppers, served with cream, cheese and grilled chicken, coriander, avocado and chili flakes

300ml / **32,00**

BIRRIA DE RES

Wywar wołowy, cebula, kolendra, podawany z chrupiącą quesabirrią

Beef broth, onion, coriander, served with crispy quesabirria

300ml / **32,00**

POSTRES | DESERY

DESSERTS



CHURROS

Paluszki z ciasta parzonego, obsypane cukrem i cynamonem, podawane z czekoladą

Ridged sticks of deep-fried choux pastry dough coated in cinnamon sugar

6 szt. / **20,00**



CHOCOFLAN

Meksykański flan na czekoladowym spodzie

Mexican chocolate cake with baked pudding

200g / **23,00**



TRES LECHES

Meksykańskie ciasto biszkoptowe, nasączone trzema rodzajami mleka

Mexican sponge cake soaked in three kinds of milk

250g / **25,00**

churros



PLATOS FUERTES | DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

ENCHILADAS

3 szt. / **44,00**

Tortille zwinięte w rurkę, zanurzone w sosie z czerwonych pomidorów, wypełnione farszem z kurczaka, podawane z serem mozzarella, śmietaną, cebulą i ryżem

3 rolled tortillas, immersed in red tomato sauce, stuffed with chicken, served with mozzarella cheese, cream, onion and rice

BURRITOS

Do wyboru: pikantna salsa lub łagodniejszy mayo chipotle.

Optional: spicy salsa or mild mayo chipotle.

+ PORCJA GUACAMOLE

Portion of guacamole

50g / **12,00**

BURRITO DE POLLO

Tortilla pszenna, pasta z fasoli, papryka, cebula, pierś z kurczaka, ser mozzarella, salsa pico de gallo

Wheat flour tortilla, bean paste, pepper, onion, breast chicken, mozzarella cheese, pico de gallo

400g / **35,00**

BURRITO CASA MAYA

BEST SELLER

400g / **40,00**

Tortilla pszenna, pasta z fasoli, szarpana wołowina, wieprzowina w sosie adobo, ser mozzarella, salsa pico de gallo

Wheat flour tortilla, bean paste, beef, pork in adobo sauce, mozzarella

BURRITO TEX-MEX

400g / **40,00**

Tortilla pszenna, fasola, ser mozzarella, ryż, salsa pico de gallo, kurczak

Wheat tortilla, bean, mozzarella cheese, rice, salsa pico de gallo, chicken

OPCJA Z MIĘSEM WOŁOWYM

Beef

45,00

BURRITO VEGE

400g / **33,00**

Tortilla pszenna, pasta z fasoli, ser mozzarella, marchew, cukinia, salsa pico de gallo, bakłażan, kapusta

Wheat tortilla, bean paste, mozzarella cheese, carrot, zucchini, salsa pico de gallo, eggplant, cabbage

BURRITO EL PASO

400g / **62,00**

Tortilla pszenna, pasta z fasoli, wołowina marynowana w sosie sojowym, ser mozzarella, guacamole, krewetki, salsa pico de gallo

Wheat tortilla, bean paste, beef marinated in soy sauce, mozzarella cheese, shrimp, pico de gallo salsa

burrito Casa Maya

tacos berenjena



PLATOS FUERTES | DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

TACO DE CARNE

TACO Z MIĘSEM

TACOS WITH MEAT

**3 sztuki tacos podawane z salsą.
Do wyboru tortilla kukurydziana lub pszenna.**
3 pieces of tacos served with salsa. You can choose from corn or wheat tortilla.

AL PASTOR

**Wieprzowina w sosie adobo,
kolendra, świeża cebula i ananas**
*Pork marinated in adobo sauce,
coriander, onion, fresh pineapple*

3 szt. / **35,00**

COCHINITA

**Szarpana wieprzowina marynowana
w pomarańczach i naturalnym barwniku
z nasion tropikalnego krzewu "achiote",
podawana z kolendrą i marynowaną cebulką**
*Pulled pork marinated in oranges and natural
dye from the seeds of the tropical bush "achiote",
served with cilantro and pickled onion*

3 szt. / **35,00**

BIRRIA DE RES

**Duszona, szarpiana wołowina,
świeża cebula i kolendra**
Stewed, pulled beef, onion, coriander

3 szt. / **45,00**

MIX TACOS

**3 różne tacos mięsne: al pastor,
cochinita, birria de res**
*3 different meat tacos: al pastor,
cochinita, birria de res*

BEST SELLER

3 szt. / **42,00**

CARNITAS

**Smażona wieprzowina duszona
z przyprawami i cytrusami do
miękości, cebula, kolendra, guacamole**
*Fried pork braised with spices and citrus until soft,
onion, coriander, guacamole*

3 szt. / **45,00**

TACO VEGE

TACO WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN TACO



BERENJENA

**Panierowany bakłażan,
mayo chipotle, mix sałat**
*Breaded fried eggplant, mayo chipotle
and salad mix*

3 szt. / **30,00**



AL PASTOR TOFU

**Tofu w sosie adobo, kolendra,
świeża cebula i ananas**
*Tofu in adobo sauce, coriander,
onion and fresh pineapple*

3 szt. / **33,00**

TACO ESPECIAL

TACO SPECJALNE

SPECIAL TACO

TACO ESPECIAL

**Guacamole, krewetki w cieście,
wołowina marynowowana w sosie
sojowym, sałata**
*Guacamole, battered shrimp,
beef marinated in soy sauce, lettuce*

3 szt. / **48,00**

tacos al pastor



PARA COMPARTIR | DO DZIELENIA

TO SHARE

TEX- MEX

NACHOS

BEST SELLER

450g / 36,00

Chipsy z tortilli kukurydzianej zapiekane z serem mozzarella, mielona wołowina, fasola, cebula, papryka, śmietana, kmin, mayo chipotle, pico de gallo

Baked corn tortilla chips with mozzarella cheese, ground beef, beans, onion, pepper, sour cream, cumin, mayo chipotle, pico de gallo



OPCJA VEGE
vege option

28,00

NACHOS FAJITA

Chipsy z tortilli kukurydzianej zapiekane z serem mozzarella, smażona wieprzowina i kureczak, fasola, cebula, papryka, pico de gallo, kleks śmietany i guacamole

Baked corn tortilla chips with mozzarella cheese, fried pork and chicken, beans, onion, peppers, pico de gallo, cream and guacamole

450g / 42,00

papas maya

PAPAS MAYA

500g / 38,00

Frytki zapieczone z serem mozzarella, podawane z guacamole, szarpaną wołowiną, chrupiącym boczkiem i pico de gallo

French fries, guacamole, beef, pork belly, mozzarella cheese, pico de gallo



FRYTKI

250g / 20,00

Ketchup | mayo chipotle

Just fries with ketchup and mayo chipotle

DESKA DO PIWA

125,00

Frytki (150g), totopos (50g), guacamole (50g), 2x quesadillas z kureczakiem (100g), jalapeño nadziewane serem (100g), 3 różne sosy (3x 50g)

BOARD FOR TWO: fries, totopos, guacamole, 2x quesadillas with chicken, jalapeño filled with cheese, 3 different sauces

+ WIADERKO Z PIWEM CORONA (6 SZT.)
CORONA beer bucket (6 pcs.)

SAMA DESKA

Without beer bucket

69,00

ALAMBRES

(DLA 2 OSÓB)

Grillowane mięso, ser i warzywa (cebula, papryka) podawane na półmisku. W zestawie porcja mini guacamole, sałatka z pomidorów i ananasa, 2x salsa, 8 sztuk tortilli pszennych.

Grilled meat and vegetables (onion, pepper) with cheese. Served with mini guacamole, tomato and pineapple salad, 2x salsas and 8 wheat flour tortillas.

MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY NA TORTILLE KUKURYDZIANE ZA DOPLATĄ

Change for corn tortillas

+ 12,00

CAMPECHANO

BEST SELLER

600g / 82,00

Kureczak, wołowina marynowana w sosie sojowym, wieprzowina w sosie adobo, boczek

Chicken, beef marinated in soy sauce, pork in adobo sauce, bacon

MAR Y TIERRA

600g / 102,00

Kureczak, wołowina marynowana w sosie sojowym, wieprzowina w sosie adobo, boczek, krewetki

Chicken, beef marinated in soy sauce, pork in adobo sauce, bacon, shrimps

alambres campechano

BEBIDAS CALIENTES | NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

HERBATA ZIMOWA

350ml / 18,00

Herbata cynamonowa, goździki, pomarańcza, jabłko, rozmaryn, żurawina, syrop cynamonowy

Winter tea: cinnamon tea, cloves, orange, apples, rosemary, cranberry, cinnamon syrup

HERBATY RICHMONT

HERBATA

(Filiżanka)

Tea cup

200ml / 9,00

HERBATA

(Czajniczek)

Tea brewed in teapots

400ml / 15,00



CEYLON GOLD:

Czarna herbata. Wyselekcjonowane listki dają intensywny, świetlisty i aromatyczny napar.

Black tea. Selected leaves produce an intense, luminous and aromatic infusion.



EARL GREY BLUE:

Czarna herbata. To połączenie wysmienitej cejlońskiej herbaty i olejku z bergamotowej pomarańczy.

Black tea. It is a combination of delicious Ceylon tea and bergamot orange oil.



GREEN JASMINE:

Zielona herbata zawiera naturalne składniki, które pomagają niwelować stres i uspokajają układ nerwowy. W jej skład wchodzi chińska zielona herbata oraz płatki jaśminu.

Green tea contains natural ingredients that help reduce stress and calm the nervous system. It consists of Chinese green tea and jasmine petals.



GREEN CHERRY:

Zielona herbata. Skład: zielona herbata, skórka pomarańczy, ananas, wiśnia morello, płatki róży.

Green tea. Ingredients: green tea, orange peel, pineapple, morello cherry, rose petals.



MELON MINT:

Herbata miętowo-owocowa. Dzięki bogactwu składników, herbata ma piękną ciemnoróżową barwę i wyrazisty smak. W jej skład wchodzi: mięta pieprzowa, melon, jabłko, porzeczka, hibiskus, marchewka, płatki róży.

Mint-fruit tea has a beautiful dark pink color and a distinctive taste. It includes: peppermint, melon, apple, currant, hibiscus, carrot, rose petals.



MEXICAN DREAM:

Herbata owocowa to doskonały wybór dla miłośników orzeźwiających, wytrawnych naparów. W jej skład wchodzi: jabłko, hibiskus, skórka pomarańczy, cynamon organiczny, goździki, naturalny aromat i owoce dzikiej róży.

Fruit tea. An excellent choice for lovers of refreshing, savory infusions. It includes: apple, hibiscus, orange peel, organic cinnamon, cloves, natural flavor and rosehips.



MANGO MAUI:

Herbata owocowa, znajdziesz w niej słodką nutę ananasa i papai, a także intensywny smak mango.

Fruit tea. You will find a sweet note of pineapple and papaya, as well as an intense mango flavor.



BEBIDAS FRIAS | NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

- **COCA COLA ZERO** 250ml / **9,00**
- **COCA COLA ORIGINAL TASTE** 250ml / **9,00**
- **COCA COLA ORIGINAL TASTE** 850ml / **14,00**
- **FANTA** 250ml / **9,00**
- **SPRITE** 250ml / **9,00**
- **KINLEY** 250ml / **9,00**
Tonic Water
- **KROPLA BESKIDU** 330ml / **8,00**
Naturalna woda mineralna
niegazowana | gazowana
Kropla Beskidu sparkling/still water
- **KARAFKA WODY** 1l / **20,00**
Z cytrusami i miętą
Jug of water with citrus and mint
- **FUZETEA** 250ml / **9,00**
Brzoskwinia z hibiskusem
Peach with hibiscus
- **CAPPY** 250ml / **9,00**
pomarańcza | jabłko
Cappy juice orange/apple
- **JARRITOS** 370ml / **15,00**
**MEKSYKAŃSKI NAPÓJ
GAZOWANY** - limonka | mango |
ananas | tamaryndowiec | guawa
| truskawka | meksykańska cola |
grejpfrut | mandarynka
Mexican soda:
Lime | mango | pineapple |
tamarind | guava | strawberry |
mexican cola | grapefruit | tangerine



LEMONIADA DOMOWA

HOMEMADE LEMONADE

400ml / 1l

- **KLASYCZNA** 15,00 / 30,00
Classic
- **ARBUZ I OGÓREK** 15,00 / 30,00
Watermelon & cucumber
- **TRUSKAWKA I HIBISKUS** 15,00 / 30,00
Strawberry
- **KWIAT CZARNEGO BZU** 15,00 / 30,00
Elderberry flower



CAFÉ | KAWA

COFFEE



→ ESPRESSO

25ml / **9,00**

→ DOBLE ESPRESSO

35ml / **10,00**

→ AMERICANO

250ml / **12,00**

→ AMERICANO Z MLEKIEM

With milk

250ml / **13,00**

→ LATTE

250ml / **15,00**

→ CAPPUCCINO

250ml / **14,00**

→ GORĄCA CZEKOLADA

280ml / **18,00**

cynamon / orzech laskowy / pomarańcza
Podajemy na słodko z bitą śmietaną.

Hot chocolate: cinnamon / hazelnut / orange
We serve it sweet with whipped cream.

DODATKI DO CZEKOLAD:

Additionally you can order.

WIÓRKI KOKOSOWE

Shredded coconut

+ **3,00**

PŁATKI MIGDAŁOWE

Almond flakes

+ **5,00**

→ KAWA ZIMOWA

350ml / **20,00**

**cynamon / orzech laskowy /
karmel / wanilia / dynia**

Podajemy na słodko z bitą śmietaną.

*Winter coffee: cinnamon / hazelnut /
caramel / vanilla / pumpkin spice*
We serve it sweet with whipped cream.

→ KAWA MROŻONA

450ml / **17,00**

**Podajemy na słodko
z bitą śmietaną.**

*Ice Coffee: We serve it sweet with
whipped cream.*

→ KAWA MROŻONA Z SYROPEM

450ml / **20,00**

karmel / orzech laskowy / kokos

*Ice Coffee: choose your syrup:
caramel / hazelnut / coconut*

→ MROŻONA MOCHA TRUSKAWKOWA

450ml / **20,00**

**Kawa, czekolada, mleko
skondensowane, truskawki, mleko**

*Coffee, chocolate, condensed milk,
strawberry, milk*

→ ORANGE ESPRESSO TONIC

300ml / **15,00**

**Sok pomarańczowy, tonik,
podwójne espresso, lód**

*Orange juice, tonic,
double espresso, ice*

MLEKO OWSIANE

Oat milk

3,00

SYROP

karmel / orzech laskowy / kokos
caramel / hazelnut / coconut

3,00

PIWO LANE

DRAFT BEER

→ ESTRELLA GALICIA

Jasne piwo typu pilsner z północno-zachodniej części Hiszpanii.
A light pilsner beer from the north-west of Spain.

0,3l / 0,5l

13,00 / 16,00



PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

→ CORONA Z LIMONKĄ

With lime

0,33l / 15,00

→ CORONA CERO 0%

0,33l / 14,00

→ ESTRELLA GALICIA 0%

0,33l / 14,00

→ BROWAR ŻŁOTY KSIĄŻĘ MIÓD

Honey

0,5l / 15,00

→ ALHAMBRA RESERVA 1925

Kraj: Hiszpania, alk: 6,4%,
intensywny pilsner.
*Country: Spain, alcohol: 6.4%,
intense pilsner.*

0,33l / 15,00

→ 1906 LA MILNUEVE

Kraj: Hiszpania, alk: 6,5%,
jasny galicyjski koźlak.
*Country: Spain, alcohol: 6.5%,
light Galician bock.*

0,33l / 15,00

→ 1906 RED VINTAGE

Kraj: Hiszpania, alk: 8,0%,
typ doppelbock, kolor bursztynowy.
*Country: Spain, alcohol: 8.0%,
doppelbock beer, light amber color.*

0,33l / 15,00

→ 1906 GALICIAN IRISH RED

Kraj: Hiszpania, alk: 5%,
galicyjski koźlak inspirowany
irlandzką mieszanką piwa.
*Country: Spain, alcohol: 5%, Galician
bock inspired by an Irish beer blend.*

0,33l / 15,00

→ 1906 BLACK COUPAGE

Kraj: Hiszpania, alk: 8%,
piwo ciemne typu lag
*Country: Spain, alcohol: 8%,
dark lager beer.*

0,33l / 15,00



CERVEZAS

1906

CHELAS CASA MAYA

CASA MAYA BEER

Będąc u nas koniecznie spróbuj tradycyjnie przyrządzanego piwa po meksykańsku!

Wybierz otoczkę smakową na brzegach szklanki oraz rodzaj piwa.

Being with us, be sure to try traditionally Mexican beer! Choose a flavor crust and the type of beer.

INSTRUKCJA:

Instruction:

Wybierz otoczkę na brzegach szklanki

Choose a flavor crust



Wybierz piwo

Choose the type of beer

***Istnieje możliwość przygotowania w opcji bezalkoholowej.**

**It can be prepared in a non-alcoholic option.*

OTOCZKA

CRUST

○ TAMARYNDOWIEC I CHILI

Tamarind & chili

○ TAMARYNDOWIEC I PRAŻONY SŁODKI SEZAM

Tamarind & roasted sweet sesame

○ SÓL MORSKA & CHILI

Sea salt & chili

PIWO

BEER

→ CUBANA

Piwo Corona z sokiem z limonki i solą

Corona beer with lime juice and salt

400ml / **22,00**

→ MICHELADA

Piwo Corona, maggi, sos Worcestershire, sok pomidorowy z ekstraktem z małż "Clamato", sok z limonki

Corona beer, maggi, Worcestershire sauce, tomato juice with clam extract "Clamato", lime juice

400ml / **27,00**



6x

PIWO CORONA LUB ALHAMBRA W BUTELCE 0,33L TYLKO 70 zł! PODANE W WIADERKU Z ILODAMI!

6 X BEER CORONA OR ALHAMBRA IN BOTTLE 0,33L ONLY 70 PLN! SERVED IN A BUCKET WITH ICE!

6 szt. / **70,00**



DRINKI / COCKTAILS

→ MOJITO

300ml / **27,00**

Bacardi, limonka, cukier trzcinowy, mięta, lód, woda gazowana

Bacardi, lime, cane sugar, mint, ice, sparkling water

→ APEROL SPRITZ

400ml / **27,00**

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

→ HUGO

400ml / **28,00**

Prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana, mięta

Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, mint

→ PROSECCO Z MUSEM

250ml / **24,00**

Mango lub marakuja

Mango or passion fruit mousse

→ PALOMA

400ml / **33,00**

Tequila, oranżada grejpfrutowa, sok z cytryny, lód, sól

Tequila, grapefruit soda, lime juice, ice, salt

→ MEXICAN BULLDOG

300ml / **34,00**

Tequila, limonka, syrop cukrowy, piwo Corona, Cointreau, lód

Tequila, lime, homemade sugar syrup, Corona beer, Cointreau, ice

→ MANGO DAIQUIRI

210ml / **29,00**

Rum o smaku mango, sok z limonki, syrop cukrowy

Mango rum, lime juice, sugar syrup

→ MARGARITAS EN LAS ROCAS

210ml

Wybierz smak i rodzaj tequili:

Choose the taste and type of tequila:

klasyczna | marakuja | kwiat hibiskusa | truskawka

classic | passion fruit | hibiscus | strawberry

• TEQUILA BLANCO

27,00

• TEQUILA REPOSADO

29,00

DRINKI BEZALKOHOLOWE / MOCKTAILS

→ MARGARITA KLASYCZNA 0%

210ml / **22,00**

Syrop cukrowy, sok z limonki, syrop cytrynowy, lód

Sugar syrup, lime juice, lemon syrup, ice

→ MOJITO 0%

300ml / **22,00**

Limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, syrop mojito, mięta, lód

Lime, sparkling water, cane sugar, mojito syrup, mint, ice

→ MARACUJA SODA SPLASH 0%

300ml / **26,00**

Limonka, cukier trzcinowy, purée mango, pulpa z marakui, woda gazowana, mięta, kruszony lód

Lime, cane sugar, mango puree, passion fruit pulp, sparkling water, mint, crushed ice

WÓDKA / VODKA 45ml / 0,5l

- **ŻUBRÓWKA BIAŁA** 9,00 / 65,00
- **STUMBRAS DISTINCT YOUNG POTATO** 10,00 / 80,00
45ml / 0,7l
- **FINLANDIA** 12,00 / 130,00

WINO / WINE

MEKSYKAŃSKIE

150ml / 0,75l

- **L.A. CETTO PETITE SIRAH** 20,00 / 120,00
Czerwone wytrawne
- **LA CETTO CHENIN BLANC** 20,00 / 120,00
Białe wytrawne
- **LA CETTO SAUVIGNON BLANC** 20,00 / 120,00
Białe wytrawne

PORTUGAŁSKIE

150ml / 0,75l

- **CESTEIRA VERDE DOC PREMIUM** 15,00 / 60,00
Białe półwytrawne
- **CESTEIRA ALENTEJO TINTO** 15,00 / 60,00
Czerwone półwytrawne
- **PROSECCO** 16,00 / 65,00

LIKIER / LIQUEUR

- **NIXTA LICOR DE ELOTE** 45ml / 20,00
Meksykański likier kukurydziany

RUM / RUM

- **DEAD MAN'S FINGERS** 45ml / 18,00
Rum mango

SHOTY / SHOTS

4 shots / 8 shots

- **KIWISHOTS** 25,00 / 45,00
Tequila, puree z kiwi, lód, mięta
Tequila, kiwi puree, ice, mint
- **JAMAICASHOTS** 25,00 / 45,00
Tequila, kwiat hibiskusa, sok z cytryny, lód
Tequila, hibiscus, lime juice, ice
- **LIMESHOTS** 25,00 / 45,00
Tequila, limonka, lód
Tequila, lime, ice

TEQUILA

45ml / 0,7l

Do wyboru: pomarańcza z tajin lub limonka z solą.
Orange with tajin or lime with salt.

- **SALITOS BLANCO** 20,00 / 195,00
- **SALITOS REPOSADO** 21,00 / 210,00
- **ESPOLÓN BLANCO** 26,00 / 270,00
- **ESPOLÓN REPOSADO** 28,00 / ----
- **KAH BLANCO** 36,00 / ----
- **KAH REPOSADO** 38,00 / ----
- **KAH AÑEJO** 38,00 / ----
- **DON JULIO AÑEJO 70TH** 39,00 / ----

MEZCAL SHOTS

45ml

Do wyboru: pomarańcza z tajin lub limonka z solą.
Orange with tajin or lime with salt.

- **BENEVA** 20,00
- **RECUERDO JOVEN** 21,00
- **ZIGNUM** 23,00
- **BURRITO FIESTERO** 26,00

VIVA MEXICO

CASA MAYA

To pierwszy koncept
meksykańskiej restauracji typu
taqueria w Białymstoku.

Jeśli chcieliby Państwo
zorganizować w Casa Maya
przyjęcie okolicznościowe
zapraszamy do kontaktu:

tel: (+48) 791 211 185

casamayabialystok@gmail.com

Znajdź nas na:



[casamayabialystok](#)



[casa_maya_bialystok](#)

Projekt i skład: Monika Trzeciak
monikatrzeciak92@gmail.com
Luty 2025



CASA MAYA
TAQUERIA